



COMUNE di CORTENO GOLGI

Provincia di Brescia

***SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA
DEL COMUNE DI CORTENO GOLGI
E SORVEGLIANZA SCUOLABUS PER ACCOMPAGNAMENTO ALUNNI SCUOLE
DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CORTENO GOLGI***

**ANNI SCOLASTICI 2023/2024 (PARTE) – 2024/2025 – 2025/2026,
CON POSSIBILITÀ DI ESTENSIONE AD ANNI SCOLASTICI 2026/2027 E 2027/2028**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

PARTE I – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 2 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 3 - LOCALI ED ATTREZZATURE

ART. 4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5 – PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE E CLAUSOLA SOCIALE

ART. 6 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ E QUANTITÀ DEI PASTI

ART. 7 - DIETE SPECIALI

PARTE II – SERVIZIO DI SORVEGLIANZA SCUOLABUS INFANZIA

ART. 8 – PREMESSE GENERALI E MOTIVAZIONALI

ART. 9 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 10 – PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO DI SORVEGLIANZA

PARTE III – DISCIPLINA COMUNE

ART. 11 – IMPORTO DEL CONTRATTO

ART. 12 – REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE

ART. 13 – DURATA

ART. 14 - OBBLIGHI DELL’APPALTATORE IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEL PERSONALE

ART. 15 - RISPETTO D.LGS. N. 81/08 e s.m.i. - DUVRI

ART. 16 - GARANZIE E RESPONSABILITÀ

ART. 17 - CONTROLLI E VERIFICHE

ART. 18 - STIPULAZIONE CONTRATTO E RELATIVE SPESE – CAUZIONE

ART. 19 – PAGAMENTI – TRACCIABILITÀ

ART. 20 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

ART. 21 – INADEMPIENZE E PENALITÀ NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI

ART. 22 - RECESSO

ART. 23 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

ART. 24 – RISERVATEZZA

ART. 25 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

ART. 26 - CONTROVERSIE

ART. 27 - RINVIO AD ALTRE NORME

ART. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Costituisce oggetto del presente capitolato l’affidamento:

- del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell’infanzia comunale, sita in Corteno Golgi, Frazione di Galleno, Via Giuseppe Mazzini n. 82 (di seguito denominata “Scuola Infanzia”), e frequentata annualmente da circa n. 30/35 bambini assistiti da n. 3 insegnanti, per il periodo relativo alle annualità scolastiche 2023/2024 (parte - periodo gennaio/giugno 2024) - 2024/2025 - 2025/2026, con possibilità di estensione ad anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, secondo le tempistiche del calendario scolastico predisposto dall’Istituto Comprensivo di Edolo, 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con refettorio situato all’interno della scuola stessa, la quale è altresì dotata di cucina a norma e debitamente attrezzata;
- del servizio di refezione scolastica presso la scuola primaria, sita in Corteno Golgi, via Schivardi n. 102 (di seguito denominata “Scuola Primaria”) per n. 2 giorni a settimana (lunedì e mercoledì, ovvero nelle giornate comunicate dall’Istituto Comprensivo di Edolo), e frequentata da circa n. 55/60 bambini iscritti al servizio mensa, assistiti da n. 3/4 insegnanti, per il periodo relativo alle annualità scolastiche 2023/2024 (parte - periodo gennaio/maggio 2024) - 2024/2025 - 2025/2026, con possibilità di estensione ad anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, secondo le tempistiche del calendario scolastico predisposto dall’Istituto Comprensivo di Edolo, con refettorio situato all’interno della scuola stessa. Il plesso in questione non è dotato di cucina, pertanto la preparazione e la cottura avranno luogo presso la cucina del plesso di Galleno, con successivi trasporto, scodellamento e pulizie presso la Scuola Primaria;
- del servizio di sorveglianza degli alunni del territorio frequentanti la Scuola dell’Infanzia, facente capo all’Istituto Comprensivo di Edolo, e che usufruiscono del servizio comunale di “scuolabus” (quest’ultimo affidato a ditta esterna) al fine del raggiungimento del plesso di proprietà comunale ove si svolge la didattica, sito in Corteno Golgi (BS), Via Giuseppe Mazzini n. 82, frazione di Galleno, per il periodo relativo alle annualità scolastiche 2023/2024 (parte - periodo gennaio/giugno 2024) - 2024/2025 - 2025/2026, con possibilità di estensione ad anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028.

PARTE I – SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 2 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (“CAM”) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l’aggiudicatario dovrà privilegiare l’utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti.

Il servizio di refezione scolastica consiste:

- a) nella messa a disposizione di un/una cuoco/a presso la cucina sita all’interno della Scuola dell’Infanzia e comunque del personale adeguato per lo svolgimento del servizio presso sia la Scuola dell’Infanzia sia la Scuola Primaria;
- b) nell’approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla somministrazione dei pasti in conformità al menù ed alle grammature stabilite dalla locale ATS DELLA MONTAGNA;
- c) nella preparazione e cottura dei pasti presso la cucina sita all’interno della Scuola dell’Infanzia, sia per gli alunni della Scuola dell’Infanzia che per gli alunni della Scuola Primaria (n. 2 volte a settimana), e trasporto presso la Scuola Primaria sita in via Schivardi 102 per n. 2 volte a settimana (lunedì e mercoledì, ovvero nelle giornate comunicate dall’Istituto Comprensivo di Edolo) delle vivande destinate alla mensa della Scuola Primaria;
- d) nella preparazione dei tavoli
- e) nello scodellamento
- f) nell’assistenza al pasto
- g) nel riordino dei tavoli
- h) nella pulizia della cucina
- i) nel lavaggio di stoviglie, pentole e degli oggetti utilizzati per la preparazione e somministrazione dei pasti
- j) nello smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme vigenti in materia, del sistema di raccolta differenziata a domicilio attivata dal Comune e con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.
- k) nella messa a disposizione, in caso di assenza del dipendente comunale, di eventuale sostituto/a.

A titolo indicativo, si prevede la somministrazione di un numero orientativo di pasti per ciascuna annualità scolastica di circa:

- 7220 unità per circa 190 giorni di scuola, comprensive dei pasti consumati dal personale scolastico, per quanto concerne la scuola dell’Infanzia;
- 4355 unità per circa 65 giorni di scuola, comprensive dei pasti consumati dal personale scolastico, per quanto concerne la scuola Primaria.

È prevista la possibilità di oscillazioni in più o in meno.

Il Comune pagherà il numero effettivo di pasti somministrati.

Il servizio deve svolgersi in osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono e di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di cooperative).

In particolare devono essere assicurate giornalmente le seguenti prestazioni:

- a) **Messa a disposizione di un/una cuoco/a e comunque del personale adeguato per lo svolgimento del servizio**

L'appaltatore garantisce la presenza di n. 1 cuoco/a e comunque del personale ausiliario adeguato per lo svolgimento del servizio, per un orario/giorno massimo previsto pari a 5 ore nei giorni di solo servizio

refezione alunni Scuola dell'Infanzia, e 6 ore nei giorni di servizio refezione alunni Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria.

L'appaltatore deve valutare la necessità di utilizzare altro personale per l'espletamento del servizio.

Per quanto concerne il servizio di refezione presso la Scuola Primaria, limitatamente ai n. 2 giorni settimanali di svolgimento del servizio l'appaltatore garantisce la presenza di n. 2 persone addette, per un orario/giorno massimo previsto pari a 7,5 ore, adeguatamente idonee e formate per l'espletamento di servizi da effettuarsi presso il locale ristorazione della Scuola Primaria quali preparazione tavoli, trasporto box termici da Scuola infanzia a Scuola primaria, scodellamento, lavaggio stoviglie e pulizia box termici, riassetto e pulizia sala e servizi igienici, consegna box termici e teglie alla Scuola dell'infanzia.

b) Approvvigionamento derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti:

- a. avviene a cura e spese dell'appaltatore;
- b. deve garantire il pieno rispetto di quanto stabilito dalle linee d'indirizzo per la refezione scolastica dell'ATS della Montagna, dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, e deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020.

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, devono essere di 1^a qualità sia dal punto di vista igienico, sia merceologico ed essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e sull'etichettatura.

È richiesto l'impiego di prodotti conformi alla normativa nazionale e comunitaria e di alimenti a filiera corta, ossia che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina.

La scelta delle derrate alimentari deve essere orientata verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...).

È preferibile l'utilizzo di alimenti DOP (denominazione di origine protetta) ed IGP (Indicazione geografica protetta).

Le verdure surgelate possono essere utilizzate solo occasionalmente.

In ragione della difficoltà di reperire pesce fresco, è preferibile l'utilizzo di pesce surgelato.

È preferibile l'utilizzo di prodotti privi di qualsiasi additivo e sono sconsigliati i prodotti a base di glutammato monosodico: dadi, estratti per brodo, ecc...

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua a cura e spese della ditta affidataria.

È vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati e l'uso di carni congelate e/o surgelate.

È richiesto l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dalle norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- b) corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel presente capitolato;
- c) termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- d) imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;
- e) integrità del prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...);

- f) caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...) specifici dell'alimento;
- g) mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- h) riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- i) modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione, sia per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta di origine.

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi.

c) Preparazione e cottura dei pasti in loco

I pasti devono essere prodotti (preparati e cotti) nel locale cucina della Scuola dell'Infanzia nel pieno rispetto di quanto stabilito dall'ATS della Montagna e dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, nonché nel rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020.

Limitatamente alle giornate di lunedì e mercoledì, ovvero nelle giornate di svolgimento del servizio mensa presso la Scuola Primaria, i pasti preparati e cotti presso la cucina della scuola per l'infanzia in Via G. Mazzini n. 82, dovranno essere trasportati, nel rispetto di tutte le norme di settore, negli appositi contenitori termici forniti dal Comune, presso la Scuola Primaria sita in via Schivardi n. 102. All'appaltatore compete il trasporto dei pasti dal centro di cottura al locale adibito a refettorio presso la Scuola Primaria, mediante l'utilizzo di propri mezzi idonei al trasporto di alimenti e conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R. C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione. In mancanza di proprio mezzo, sarà possibile richiedere l'utilizzo di automezzo di proprietà comunale.

È fatto obbligo all'appaltatore di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve avvenire in conformità alla vigente normativa di settore. A conclusione dei pasti, i contenitori termici e tutto il vettovagliamento dovranno essere lavati presso la scuola Primaria, ed i medesimi contenitori termici riportati presso la cucina della scuola per l'infanzia.

Per la preparazione dei pasti, l'appaltatore deve attenersi alla qualità e quantità previste nelle tabelle approvate dall'ATS della Montagna.

Per la preparazione dei pasti, l'appaltatore si impegna a:

- a. impiegare prodotti conformi alla normativa nazionale e comunitaria e alimenti a filiera corta, ossia che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;
- b. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza secondo stagionalità, soprattutto dei vegetali, della frutta e di altri alimenti soggetti a stagionalità;
- c. preparare i cibi in giornata;
- d. calibrare i tempi di preparazione dei pasti in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di somministrazione, nonché il minimo anticipo rispetto al momento di consumo;
- e. non scongelare le derrate all'aria e sotto l'acqua corrente;
- f. non utilizzare prodotti in scatola, eccezione fatta per il pomodoro pelato;
- g. non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- h. non effettuare il riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi;
- i. utilizzare preferibilmente prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- j. non preparare i cibi nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
- k. non effettuare precotture;

- l. evitare la sovracottura;
- m. non friggere gli alimenti, ma privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature, con la minima quantità di grassi aggiunti;
- n. evitare, laddove possibile, la promiscuità fra le derrate (es. verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- o. ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- p. garantire che il personale non assaggi le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- q. garantire che il personale si lavi le mani ogni qualvolta manipola alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo essersi recato ai servizi e/o tossito e/o starnutito;
- r. garantire la preparazione e cottura dei pasti nel rispetto del calendario scolastico.

c.1) Eventuale erogazione "pasti sociali"

Il Comune potrà richiedere all'appaltatore l'erogazione di pasti sociali a persone in stato di bisogno che ne facessero richiesta al Comune. Tali pasti avranno le stesse caratteristiche dei pasti preparati per il servizio di refezione scolastica. Tali pasti potranno essere erogati 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, saranno opportunamente prenotati presso il Comune che girerà la richiesta all'appaltatore con giusto anticipo. L'appaltatore dovrà preparare i pasti aggiuntivi richiesti con le stesse caratteristiche dei pasti preparati per il servizio di refezione scolastica ed allo stesso prezzo; tali pasti saranno confezionati e ritirati in loco (pasti da asporto) dagli interessati o da personale appositamente incaricato (dipendente comunale o volontari).

d) Preparazione dei tavoli

e) Scodellamento

f) Assistenza al pasto

La preparazione dei tavoli, lo scodellamento e l'assistenza al pasto deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. rispetto dei protocolli di igiene previsti dalla normativa anti Covid-19 o altre normative vigenti in materia;
2. i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
3. il personale deve operare dopo aver lavato accuratamente le mani ed indossato idonea divisa, che deve essere sempre pulita e decorosa;
4. tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
5. le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenute ed accuratamente pulite;
6. le verdure devono essere condite poco prima del consumo;
7. la distribuzione deve iniziare poco prima che gli alunni siano seduti a tavola;
8. le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
9. prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
10. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati dal Comune;
11. le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
12. le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali.

Le stoviglie, le posate, i bicchieri, le ceste per il pane e i cestini per la frutta sono forniti dal Comune, mentre le tovagliette monoposto ed i tovaglioli sono forniti dall'appaltatore, nel rispetto di quanto contenuto nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020.

g) Riordino dei tavoli

h) Pulizia della cucina e del locale mensa scuola primaria

L'appaltatore deve provvedere:

1. giornalmente presso la Scuola dell'Infanzia e, per quanto concerne i locali presso la Scuola Primaria, ogni lunedì e mercoledì, ovvero nelle giornate di svolgimento del servizio mensa comunicate dall'Istituto Comprensivo di Edolo, alle operazioni di riordino dei tavoli e della cucina che consistono in: sparecchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli e delle sedie, anche di quelli presenti all'interno del locale adibito a refettorio presso la Scuola Primaria; detersione e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione del pasto; pulizia dei locali adibiti a cucina presso la Scuola dell'Infanzia e degli ambienti di servizio presso la Scuola Primaria; pulizia sommaria dei pavimenti del locale adibito a refettorio presso la Scuola Primaria; pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.) e della dispensa;
2. quindicinalmente al lavaggio delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti dei locali di lavaggio e di sporzionatura. La pulizia completa del refettorio, inteso quale luogo di effettiva consumazione dei pasti da parte degli alunni presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, è di competenza del personale scolastico;
3. mensilmente, alla detersione e disinfezione, previa asportazione di eventuali derrate alimentari, di tutte le superfici (pareti, infissi, cappe, ecc...).

I prodotti per la pulizia devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione deve sempre essere conservato in un locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuto nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura, sporzionamento e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

i) Lavaggio di stoviglie, pentole e degli oggetti utilizzati per la preparazione e somministrazione dei pasti

L'appaltatore deve provvedere, giornalmente, alla detersione e sanificazione delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate), dei contenitori, anche quelli adibiti al trasporto dei pasti verso la Scuola Primaria, delle pentole, dei macchinari, di tutte le attrezzature utilizzate per la produzione ed il consumo del pasto, nonché di tutte le superficie lavabili agibili, attrezzature o contenitori in acciaio inox, recipienti per rifiuti, carrelli di distribuzione.

j) Smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme vigenti in materia, del sistema di raccolta differenziata attivata dal Comune e con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.

I rifiuti derivanti dallo svolgimento del servizio devono essere posti, seguendo il sistema di raccolta differenziata, negli appositi contenitori forniti dal Comune e depositati nell'area esterna destinata alla raccolta.

ART. 3 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore sia i locali cucina, mensa e annessi arredati, sia tutte le attrezzature e le apparecchiature necessarie per lo svolgimento in loco del servizio.

L'appaltatore, accertata la funzionalità dei locali, delle attrezzature e degli impianti assume a proprio carico l'onere della conservazione e risponde di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore procede alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti.

I locali e le attrezzature devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato e devono essere mantenuti con la massima cura.

La manutenzione ordinaria è a carico dell'appaltatore.

Sono a carico del Comune le spese per la manutenzione straordinaria o sostituzione degli impianti, macchinari ed attrezzature di cucina, in caso di normale usura e/o deperimento, nonché le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas, il riscaldamento ed ogni altra fonte di energia necessaria.

ART. 4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La Scuola per l'Infanzia è funzionante dal lunedì al venerdì. Il servizio per la scuola primaria di primo grado è attivo solo nelle giornate di lunedì e mercoledì, ovvero in caso di modifica nelle n. 2 giornate comunque stabilite dall'Istituto Comprensivo.

Il calendario di funzionamento del servizio di ristorazione coincide con il calendario scolastico.

La decorrenza del contratto è fissata orientativamente dal primo giorno utile di svolgimento del servizio nel mese di gennaio 2024 (lunedì 08 gennaio 2024), e termina il giorno di chiusura dell'A.S. 2025/2026, con possibilità di estensione ad anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028. Ovviamente, farà riferimento ufficiale il calendario scolastico così come è già stabilito o, a fronte di eventuali modifiche, ristabilito.

ART. 5 – PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE E CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, così come illustrato nell'elenco allegato al presente capitolato che riepiloga il personale impiegato nel servizio in scadenza.

L'appaltatore per l'espletamento del servizio deve usufruire di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici e professionali, in possesso della necessaria formazione, prevista dalle vigenti disposizioni normative.

Il/La cuoco/a deve aver frequentato apposito corso di formazione (ed i successivi aggiornamenti) di cui alla L.R. n. 33/2009 e s.m.i..

I n. 2 addetti al servizio presso il locale ristorazione della Scuola Primaria debbono essere adeguatamente idonei e formati per l'espletamento di tale servizio.

Il Comune si riserva di chiedere copia della documentazione comprovante i requisiti professionali del personale addetto al servizio.

L'appaltatore deve impiegare per il servizio e per tutta la durata del contratto il medesimo personale, al fine di garantire continuità nelle prestazioni. Non saranno tollerati turnover di personale, se non per cause di forza maggiore. In caso di turnover senza giustificati motivi, il contratto potrà essere rescisso con l'eventuale affidamento alla seconda Impresa in graduatoria e con l'addebito delle maggiori spese sostenute dall'Ente.

L'appaltatore deve nominare un referente del servizio tenuto a:

1. mantenere i rapporti con il Comune e con il personale addetto al servizio;

2. verificare periodicamente la correttezza e qualità del servizio offerto e il corretto mantenimento del sistema di controllo HACCP (che è a completa cura dell'appaltatore) e lo svolgimento con regolarità delle n. 3 analisi di campioni previste dal presente capitolato.

L'appaltatore si impegna a:

1. prevenire e contrastare il fenomeno del turn over;
2. garantire la supervisione e la formazione, nonché l'aggiornamento del personale;
3. fornire tutti gli operatori di un tesserino di riconoscimento.

In caso di assenza del proprio personale addetto al servizio l'appaltatore è tenuto a provvedere immediatamente alla sostituzione con personale idoneo, salvo diverso accordo con il Responsabile comunale. In caso di non ottemperanza si applicherà la penale di cui all'articolo 17 del presente Capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di indicare all'appaltatore gli operatori che a suo giudizio non risultassero idonei allo svolgimento del servizio e a definire, in accordo con esso, le modalità del loro avvicendamento.

L'appaltatore si impegna a fornire al Comune, entro 15 giorni dall'aggiudicazione ed ogni qualvolta si presentassero delle variazioni, la seguente documentazione:

1. elenco del personale utilizzato completo dell'inquadramento e dei relativi recapiti, nonché degli estremi del corso di formazione frequentato e relativi aggiornamenti;
2. dichiarazione sostitutiva attestante, per ciascuna operatore, l'immunità da condanne penali e/o carichi penali pendenti ostativi all'impiego nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata;
3. dichiarazione sostitutiva in cui si certifica che il personale utilizzato percepisce regolare retribuzione, conformemente a quanto previsto dalle norme contrattuali applicate.

L'appaltatore garantisce il rispetto, da parte di tutti gli operatori impiegati nel servizio affidato, delle norme di legge e regolamentari specifiche, delle norme fissate dal presente capitolato, delle disposizioni concordate dal Comune con il referente del servizio. Gli operatori devono, inoltre, svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Qualora si rilevino infrazioni di lieve entità da parte del personale impiegato nel servizio, il Comune informa il referente del servizio, anche con nota scritta.

ART. 6 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ E QUANTITÀ DEI PASTI

Il Comune vigila sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è tenuto a fornire al personale comunale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta la documentazione richiesta.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli a vista del servizio e controlli chimico-microbiologici sulle derrate alimentari, svolti dai competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ATS della Montagna, nonché da eventuali altre strutture specializzate a tal fine incaricate.

Eventuali controlli sull'andamento complessivo del servizio possono essere svolti dai componenti la Commissione Mensa, se istituita, e dal Comune presso la struttura scolastica servita. I rappresentanti della Commissione Mensa, se istituita, possono effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù, su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

L'appaltatore assume a proprio carico l'onere:

1. del giornaliero Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point) conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
2. di comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del responsabile;

3. di dotare il servizio di un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP, prevedendo almeno n. 3 analisi di campioni (legionella su acque, carica batterica su superfici, determinazione analitica su alimenti).

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità.

L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 cd "pacchetto igiene", dal reg. CE 178/02 nonché dal D.Lgs.193/07 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'appaltatore deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'appaltatore deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici, con cadenza semestrale, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso la cucina della scuola, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dall'ATS DELLA MONTAGNA.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore deve provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dal Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 7 - DIETE SPECIALI

L'appaltatore deve essere in grado di fornire alimentazione adeguata anche in presenza di soggetti che, sulla base della prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o da uno specialista, necessitano di una dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare.

È obbligo dell'appaltatore tutelare la privacy del bambino che necessita di una dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare.

In caso di intolleranze alimentari o allergie, devono essere escluse dalla dieta preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'intolleranza o allergia e/o suoi derivati. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi, il personale deve porre attenzione all'etichetta del prodotto; per tal motivo, rivestono particolare importanza qualifica, formazione e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero, garantendo che il livello di qualità della dieta speciale sia appropriato come quello del menù base. È necessario promuovere alternanza, varietà e consumo di alimenti protettivi, come frutta e verdura, per quanto compatibili, anche all'interno della dieta speciale.

Per preparare e distribuire le diete speciali occorre seguire i seguenti accorgimenti:

1. gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
2. ogni vivanda costituente la dieta deve essere preparata e confezionata in area dedicata e riposta in appositi contenitori collocati in un vassoio personalizzato;
3. gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
4. il personale addetto alla preparazione, qualora abbia manipolato altri alimenti, deve lavarsi accuratamente le mani;
5. il bambino con dieta speciale deve essere servito per primo.

L'appaltatore, inoltre, deve essere in grado di fornire "diete speciali" per esigenze religiose, previa richiesta scritta del Comune, corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

PARTE II – SERVIZIO DI SORVEGLIANZA SCUOLABUS INFANZIA

ART. 8 – PREMESSE GENERALI E MOTIVAZIONALI

Per comprovata esperienza consolidata derivante dallo svolgimento dell'attuale servizio in corso, si ritiene di reiterare anche con il nuovo servizio di refezione scolastica in oggetto, l'affiancamento ad esso del servizio di sorveglianza sullo scuolabus dedicato ai bambini della scuola dell'infanzia, servizio in appalto a ditta esterna.

Di conseguenza, il nuovo appaltatore sarà tenuto allo svolgimento anche di questo ulteriore servizio alle condizioni stabilite nei successivi articoli.

ART. 9 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni la mattina (per il controllo degli alunni sul pullmino nel tragitto verso la scuola) e tutti i giorni il primo pomeriggio (per il controllo degli alunni sul pullmino nel tragitto di ritorno dalla scuola) secondo le date previste dal calendario scolastico regionale e d'Istituto, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate e fatte salve le variazioni per forza maggiore (sospensioni per consultazioni elettorali, scioperi o eventi naturali, etc.). I giorni totali di servizio per anno scolastico indicativamente previsti sono pari a 190, eccetto per l'A.S. 2023/2024, incluso solo parzialmente (dal primo giorno utile di svolgimento del servizio nel mese di gennaio al termine dell'anno scolastico).

Il servizio è disciplinato come segue.

Totale ore richieste giornaliere orientative

Sulla scorta delle esperienze pregresse, il servizio dovrà essere svolto tutti i giorni la mattina (per il controllo degli alunni sul pullmino nel tragitto verso la scuola) e tutti i giorni il primo pomeriggio (per il controllo degli alunni sul pullmino nel tragitto di ritorno dalla scuola) secondo i seguenti orari orientativi:

FASCIA ORARIA MATTINA: Partenza: 8:15 circa Arrivo scuola infanzia: 9:00 circa

FASCIA ORARIA POMERIDIANA: Partenza da scuola infanzia: 15:50 circa Arrivo: 16:40 circa

Conseguentemente, viene considerato un orario medio forfettario giornaliero di servizio pari, in termini di ore, a 1,58 h/giorno, calcolo così determinato:

Media minuti forfettaria di servizio ogni mattina: 45 min

PROPORZIONE: 60 min : 1 h = 45 : X $X = 0,75$

Media minuti forfettaria di servizio ogni pomeriggio: 50 min

PROPORZIONE: 60 min : 1 h = 50 : X $X = 0,83$

Tale proporzione consente di ottenere un valore pari rispettivamente a 0,75 h/giorno forfettario di servizio ogni mattina e 0,83 h/giorno forfettario di servizio ogni pomeriggio, che sommati consente di ottenere un totale forfettario di servizio giornaliero pari a 1,58 h/giorno.

Nel caso vi fossero, in sede di attuazione del contratto, evidenti e continuativi scostamenti giornalieri rispetto alle tempistiche come sopra stimate (tali evidenti e continuativi scostamenti dovranno essere superiori almeno a 5 minuti di scostamento giornaliero che, in termini di scostamento percentuale di valore sarà pari al 5,26% di corrispettivo come da offerta in sede di gara ai sensi dell'art. 11 del presente capitolato), sarà possibile, a fronte di motivata richiesta dell'appaltatore e successivo controllo da parte degli uffici comunali

sulla effettività degli scostamenti e loro necessità, riconoscerli entro il valore complessivo del quinto d'obbligo contrattuale ai sensi dell'art. 120, c. 9, D.Lgs. n. 36/2023.

Sempre ai sensi dell'art. 120, c. 9, D.Lgs. n. 36/2023 (quinto d'obbligo), nel caso in cui, in corso di esecuzione del contratto, si rendessero necessari aumenti o diminuzioni delle prestazioni, sempre fino al quinto dell'importo del contratto, si evidenzia che la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste dal contratto originario.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio a regola d'arte, con la massima attenzione, stante la sensibilità del servizio, e nel pieno rispetto delle disposizioni di norma in materia di trasporto scolastico di alunni della Scuola dell'Infanzia, alle quali si rimanda l'appaltatore, ed altresì:

- a nominare un Responsabile dello svolgimento delle attività che farà da riferimento per il Comune (da comunicare al Comune);
- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro nonché a stipulare tutte le assicurazioni di legge;
- a rispettare tutte le norme, anche contrattuali, in materia di tutela dei lavoratori;
- al rispetto, qualora venisse ripristinato lo stato di emergenza da COVID-19, di tutte le prescrizioni governative adottate o che potranno essere adottate in merito alla prevenzione della pandemia;
- ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere, scaturenti direttamente od indirettamente dallo svolgimento del servizio, nei confronti del Comune e/o di terze cose e persone; a tal fine viene depositata in copia presso l'Ufficio Segreteria e Servizi generali del Comune idonea polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro;
- a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni oggettive riguardanti gli ambienti di lavoro.

ART. 10 – PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO DI SORVEGLIANZA

Per le motivazioni espresse in apertura alla Parte II del presente capitolato, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D.Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Si evidenzia che sarà necessario armonizzare tale servizio con l'organizzazione del servizio di trasporto scolastico svolto dall'apposito appaltatore comunale. Si richiede collaborazione.

L'appaltatore, per il pieno e perfetto adempimento del servizio, s'impegna ad impiegare per l'espletamento delle attività soci lavoratori e dipendenti in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione dell'attività (si ricorda la clausola sociale di legge che obbliga il nuovo affidatario ad assumere nel proprio organico il dipendente del precedente affidatario impiegato sul servizio).

PARTE III – DISCIPLINA COMUNE

ART. 11 – IMPORTO DEL CONTRATTO

Per quanto concerne il servizio di refezione scolastica, l'importo presunto contrattuale del servizio è composto dai seguenti elementi:

	Valori annuali	Valori A.S. 2023/2024 (parte)	Valori intero periodo compreso eventuale rinnovo
Stima numero pasti per alunni e personale Scuola dell'Infanzia	7.220 pasti	4.408 pasti	33.288 pasti
Stima numero pasti per alunni e personale Scuola Primaria	4.355 pasti	2.680 pasti	20.100 pasti
Stima complessiva per anno scolastico	11.575 pasti	7.088 pasti	53.388 pasti
<u>Costo pasto base d'asta</u>	€ 6,25	€ 6,25	€ 6,25
VALORE STIMATO COMPLESSIVO APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 72.343,75	€ 44.300,00	€ 333.675,00

Al corrispettivo indicato nel presente schema dovrà aggiungersi l'Imposta sul Valore Aggiunto (I.V.A.), secondo le disposizioni di legge.

L'importo effettivo contrattuale del servizio sarà invece pari al prezzo del pasto giornaliero offerto in gara dall'operatore economico vincitore per il numero di pasti previsti nell'anno scolastico, oltre IVA di legge.

Verranno liquidati solamente i pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo offerto non può subire variazioni in aumento per effetto della incompletezza od erroneità delle previsioni dell'appaltatore.

Ove ritardi e rinvii dipendano da fatti imputabili all'appaltatore, ferma la facoltà del Comune di risolvere il contratto e salva l'applicazione delle penali previste, i prezzi contrattuali rimangono invariati.

Il prezzo del servizio si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (es. DOP, IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Per quanto riguarda il servizio di sorveglianza sullo scuolabus l'importo presunto contrattuale del servizio è composto dai seguenti elementi:

	Valori annuali	Valori A.S. 2023/2024 (parte)	Valori intero periodo compreso eventuale rinnovo
Stima ore di servizio giornaliera	1,58 h/giorno	1,58 h/giorno	1,58 h/giorno
Stima giorni scolastici per anno scolastico	190 giorni	116 giorni	876 giorni

Stima ore di servizio totali per anno scolastico	1,58 h/giorno x 190 giorni = 300,20 h	1,58 h/giorno x 116 giorni = 183,28 h	1,58 h/giorno x 876 giorni = 1384,08 h
<u>Costo orario a base d'asta</u>	17,50 €/h	17,50 €/h	17,50 €/h
VALORE STIMATO COMPLESSIVO APPALTO SORVEGLIANZA	17,50 €/h x 300,20 h = € 5.253,50	17,50 €/h x 183,28 h = € 3.207,40	5.253,50 €/anno x 4 aa.ss. + € 3.207,40 = € 24.221,40

Al corrispettivo indicato nel presente schema dovrà aggiungersi l'Imposta sul Valore Aggiunto (I.V.A.), secondo le disposizioni di legge.

L'importo effettivo contrattuale del servizio sarà invece pari al prezzo del servizio orario offerto in gara dall'operatore economico vincitore per il numero di ore di servizio previste nell'anno scolastico, oltre IVA di legge.

Verranno liquidati solamente i giorni e le ore di servizio effettivamente svolto.

Il prezzo offerto non può subire variazioni in aumento per effetto della incompletezza od erroneità delle previsioni dell'appaltatore.

L'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del presente capitolato ai sensi dell'art. 120, c. 9, D.Lgs. n. 36/2023, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni del medesimo. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Non sono dovuti pertanto, risarcimenti, indennità o rimborsi a causa di riduzioni o di aumenti delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello stimato; la variazione del fabbisogno darà origine unicamente ad una variazione del compenso.

Al fine della esatta e più semplice applicazione del cd. "quinto d'obbligo" relativamente al servizio di sorveglianza scuolabus infanzia, ai sensi dell'art. 120, c. 9, D.Lgs. n. 36/2023, verranno conteggiati, in termini di variazione del compenso, esclusivamente gli aumenti ovvero le diminuzioni superiori al 5,26% del corrispettivo come da offerta in sede di gara, che testimoniano evidenti e continuativi scostamenti giornalieri come specificati e già disciplinati all'art. 9 del presente capitolato, a cui si rimanda. Scostamenti in aumento ovvero in diminuzione inferiori a quanto determinato nel periodo precedente si considerano margine di tolleranza accettato da ambo le parti.

Le modifiche e le varianti sono regolate dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'Appaltatore espressamente accetta di eseguire tutte le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'Amministrazione, purché non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Appaltatore se non sia stata approvata dall'Amministrazione. Qualora siano state effettuate variazioni o modifiche contrattuali, esse non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, da parte dell'Appaltatore, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

ART. 12 – REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE

In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9 del D.Lgs. n. 36/2023, la facoltà di procedere alla revisione dei prezzi è soggetta al disposto dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, con esclusione dei servizi prestati nel primo anno scolastico.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque (5) per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta (80) per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. La richiesta di cui al presente comma non costituisce comunque giustificazione adeguata per la mancata esecuzione delle prestazioni previste in contratto. Tale richiesta deve essere debitamente giustificata con la dimostrazione puntuale del proprio aumento dei costi superiore al cinque (5) per cento rispetto all'offerta presentata in sede di gara.

Il Responsabile del Procedimento, ovvero il D.E.C. ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria tiene conto degli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie elaborati dall'ISTAT. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore, il provvedimento comunale determinerà il nuovo importo revisionato al medesimo riconosciuto, nuovo importo che decorrerà dalla data della richiesta avanzata.

Per il primo anno scolastico di contratto, non sarà possibile richiedere la revisione del prezzo ai sensi della presente clausola. E' comunque stabilito che, per tutto il primo anno scolastico di contratto, qualora in corso di esecuzione si sia verificata una variazione nel valore dei beni/servizi, che abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo di contratto in misura non inferiore al dieci (10) per cento e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale, l'appaltatore, ai sensi degli artt. 9 e 12 comma 1 lettera b) del D.Lgs. n. 36/2023, e degli artt. 1467 e 1664 del Codice Civile, ha sempre la facoltà di richiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo. Le modalità per attivare questa possibilità sono le medesime descritte nei commi precedenti.

ART. 13 – DURATA

I servizi oggetto del presente capitolato coincidono con il calendario scolastico relativo alle annualità scolastiche 2023/2024 (parte – periodo gennaio/giugno 2024) – 2024/2025 – 2025/2026, con facoltà per l'Amministrazione comunale di rinnovare l'appalto per ulteriori n. 2 anni scolastici, pertanto fino al termine dell'anno scolastico 2027/2028, scelta che vincolerà in automatico l'appaltatore alla stipula del successivo contratto. La facoltà dell'Amministrazione di rinnovare per ulteriori n. 2 anni scolastici, ai sensi del precedente periodo del presente articolo del capitolato, sarà determinata e motivata dall'efficace ed efficiente svolgimento del servizio prestato nel triennio precedente ed acclarato in atti. Le condizioni per la rinnovazione del servizio dovranno essere le medesime di quelle di cui al presente capitolato, salvo eventuali rimodulazioni che verranno eventualmente applicate ai sensi delle regole sempre del presente capitolato.

Alla scadenza del rapporto contrattuale non sarà necessario provvedere ad alcuna disdetta scritta tra le parti, essendo la scadenza da intendersi tassativa e senza possibilità di rinnovo tacito, salvo i casi previsti dalla normativa vigente.

L'appaltatore è comunque vincolato alla continuità di entrambi i servizi oggetto del presente Capitolato, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura ai sensi di legge ancora in corso per l'individuazione di un nuovo contraente, ovvero per un massimo di 4 (quattro) mesi nel caso non fosse opportuno, per la particolare sensibilità del servizio, un cambio di gestione in corso d'anno e da ciò derivasse un grave danno all'interesse pubblico da soddisfare mediante i servizi in oggetto, qualora la procedura per la scelta del nuovo contraente si fosse comunque conclusa ad anno scolastico iniziato. Durante tale regime varranno le medesime condizioni economiche previste per i periodi di normale durata del contratto, come previsto anche dall'art. 120, commi 10 e 11, del D.Lgs. n. 36/2023.

Il Comune si riserva, in caso di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEL PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione dell'appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Il Comune può chiedere all'appaltatore in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione di documenti comprovanti la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Fermo restando l'obbligo dell'osservanza da parte dell'appaltatore di quanto stabilito nel presente articolo relativamente agli obblighi contrattuali, previdenziali, assistenziali e assicurativi rimane inteso che il Comune è del tutto estraneo alle eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'appaltatore stesso e i singoli dipendenti/soci lavoratori nel corso del rapporto di lavoro.

Resta inteso che i rapporti tra l'appaltatore e il suo personale, in ordine alle eventuali richieste dello stesso per l'applicazione di istituti contrattuali migliorativi o diversi, riguardano esclusivamente i rapporti tra l'appaltatore e i lavoratori e il Comune ne rimane totalmente estraneo.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

Qualora l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi di cui ai punti precedenti, il Comune procede alla risoluzione del Contratto e all'affidamento del servizio al soggetto che segue immediatamente l'appaltatore nella graduatoria della gara, senza che l'appaltatore possa pretendere alcun risarcimento. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'appaltatore.

ART. 15 - RISPETTO D.LGS. N. 81/08 e s.m.i. - DUVRI

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in merito all'adempimento di tutte le prescrizioni e al compimento di tutte le incombenze relative alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e della normativa vigente in materia.

L'appaltatore deve:

1. garantire la formazione del personale prevista dalla normativa vigente;
2. inoltrare la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e del medico di lavoro competente e copia del piano di sicurezza;
3. coordinare con il Comune le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione, anche al fine di effettuare le necessarie prove di evacuazione della struttura.

L'appaltatore deve produrre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un proprio Documento di Valutazione Rischi Azienda (relativo ai rischi specifici della propria attività).

ART. 16 - GARANZIE E RESPONSABILITA'

L'appaltatore è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

L'appaltatore esonera in modo assoluto il Comune da qualsiasi responsabilità per i danni o incidenti che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio per tutta la durata del contratto. L'appaltatore deve procedere alla stipula di una adeguata polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi. Copia

di tale polizza deve essere consegnata al Comune entro una settimana dalla comunicazione dell'aggiudicazione della gara.

L'appaltatore è tenuto a risarcire il Comune di tutti i danni che, durante l'espletamento del servizio, venissero eventualmente arrecati alle strutture da parte del proprio personale.

Qualora l'appaltatore non provvedesse a tale risarcimento, il Comune tratterà sull'importo dell'ultima rata maturata la spesa presuntivamente occorrente per tale risarcimento.

Il pagamento verrà effettuato dopo la regolazione del rapporto fra le parti.

L'appaltatore è tenuto ad utilizzare attrezzature e prodotti conformi alla normativa vigente.

ART. 17 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'affidamento è sottoposto ad una prima verifica entro un mese dall'inizio del servizio e ad altre successive, con periodicità da stabilire, tendenti ad accertare i risultati conseguiti in ordine alla qualità di prestazione del servizio.

I controlli sulla natura e sul buon svolgimento del servizio vengono svolti per conto del Comune dal competente responsabile e dal Coordinatore del servizio che deve essere indicato dall'appaltatore.

Nel corso delle verifiche si constaterà il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

Resta facoltà del Comune richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio ed attuare controlli a campione.

Ad insindacabile giudizio del Comune, in caso di esito negativo della verifica, il Comune stesso promuoverà un contraddittorio con l'appaltatore per acquisire in modo diretto eventuali motivazioni giustificative. Qualora anche tale contraddittorio confermi l'esito negativo, il contratto è rescindibile mediante PEC inviata dal Comune, entro il mese successivo all'accertamento dell'irregolarità o dell'inadempimento.

Il Coordinatore dell'appaltatore è il referente per tutte le necessità relative all'espletamento del servizio. Il referente del Comune per gli aspetti organizzativi e per quelli di carattere amministrativo e di gestione è il Responsabile comunale appositamente individuato.

ART. 18 - STIPULAZIONE CONTRATTO E RELATIVE SPESE – CAUZIONE

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'affidatario.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario, a garanzia della perfetta e integrale esecuzione di tutte le obbligazioni assunte, deve costituire e presentare una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, norma a cui si rimanda.

La cauzione definitiva rimarrà vincolata sino al termine del contratto.

In tutti i casi di prelevamento di somme dalla cauzione durante la validità del contratto per risarcimento danni o esecuzione in danno o penalità, l'affidatario deve provvedere all'immediato reintegro della stessa sino all'importo originario.

Si procederà all'escussione integrale della cauzione definitiva in tutti i casi in cui l'inadempimento dell'affidatario abbia comportato la risoluzione/recesso del contratto, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

ART. 19 – PAGAMENTI – TRACCIABILITA'

Il pagamento dei corrispettivi all'appaltatore avviene in modalità mensile posticipata, entro il termine massimo di 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura all'Ufficio protocollo comunale.

Le fatture dovranno essere emesse complete dell'indicazione degli estremi della determinazione comunale di aggiudicazione del servizio, del mese di riferimento, del numero di pasti effettivamente somministrati con relativi importo unitario e complessivo, oltre I.V.A., nonché del rispettivo CIG (Codice Identificativo Gara).

L'emissione delle fatture deve essere preceduta dalla verifica del prospetto riepilogativo mensile.

L'appaltatore non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC - esecuzione di verifiche di conformità – adempimenti per la tracciabilità, etc.).

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

ART. 20 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

È vietato cedere o subappaltare il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere da parte del Comune l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 21 – INADEMPIENZE E PENALITA' NELLA EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui di seguito, si riportano gli importi massimi:

1. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate - pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dall'appaltatore o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): primo caso: euro 1.000,00; secondo caso: euro 2.000,00; terzo caso: risoluzione del contratto;
2. ingiustificato e reiterato (per più di tre volte) mancato rispetto dell'orario di distribuzione dei pasti: euro 1.500,00;
3. fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente contratto o di derrate - pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto pattuito: primo caso: euro 1.000,00; secondo caso: euro 2.000,00; terzo caso: risoluzione del contratto;
4. inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, conservazione a temperatura dei pasti - derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: primo caso: euro 1.000,00; secondo caso: euro 2.000,00; terzo caso: risoluzione del contratto;
5. ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso, oltre che da leggi e da regolamenti vigenti in materia: fino a euro 3.000,00;
6. eventuale sospensione del servizio di sorveglianza non giustificata o concordata: possibile decadenza, ed attribuzione di una penale pari a n. 10 volte il corrispettivo giornaliero del servizio moltiplicato per ogni giorno di mancato servizio.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'appaltatore, che potrà comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Comune, per ciò che concerne la casistica di cui al n. 5, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'appaltatore, potrà graduare l'entità della penalità da applicare, fino al massimo stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Potrà non applicarsi alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste o qualora lo stesso, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.

Il Comune può compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'appaltatore per l'esecuzione del presente contratto. Resta inteso che l'applicazione delle penali non preclude il diritto all'azione di risarcimento degli eventuali maggiori danni da parte del Comune.

In caso di inadempimento contrattuale, da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi, addebitando all'appaltatore i relativi costi sostenuti.

ART. 22 - RECESSO

Per quanto riguarda l'istituto del recesso, si applica interamente l'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, a cui si rimanda.

ART. 23 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Per quanto riguarda l'istituto della risoluzione anticipata del contratto, si rimanda a quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023; in aggiunta, per quanto riguarda i casi di inadempimento delle obbligazioni del presente contratto, costituiscono motivi di risoluzione dello stesso le seguenti ipotesi:

1. cessazione dell'attività da parte dell'appaltatore;
2. immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
3. inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi o grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione del servizio;
4. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
5. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate o fornite dall'appaltatore;
6. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati dal contratto e dalla legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
7. alla terza irregolarità accertata;
8. per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
9. in caso di interruzione del servizio;
10. in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
11. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del servizio;
12. mancato rispetto di quanto disposto all'art. 2, lettera b), Approvvigionamento derrate alimentari;
13. altre gravi violazioni degli obblighi posti in capo all'appaltatore, ovvero ogni altra circostanza o fatto, qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Qualora il Comune ritenga che l'appaltatore non adempia ai propri obblighi o non vi adempia regolarmente, dovrà darne comunicazione formale al Coordinatore dello stesso, così da porlo in condizione di riconoscere ed eventualmente contestare gli inadempimenti rilevati dal Comune non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Il Comune ha diritto di procedere alla risoluzione del contratto mediante semplice comunicazione raccomandata con avviso di ricevimento.

È comunque fatta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, il compenso viene corrisposto fino al giorno della cessazione dell'affidamento.

In caso di inottemperanza degli obblighi relativi al personale di cui ai precedente articolo 14, accertata dal Comune, il medesimo comunica all'appaltatore ed alla Direzione Provinciale del Lavoro competente l'inadempienza accertata e procede ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, per il servizio in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se il servizio è ultimato.

Il pagamento all'appaltatore delle somme accantonate, o della rata di saldo, non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che ai lavoratori sia stato corrisposto quanto loro dovuto, ovvero che la vertenza sia stata definita.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'appaltatore non può opporre eccezione al Comune e non ha titolo per il risarcimento dei danni. In caso di ripetuta, accertata violazione degli obblighi derivanti dai predetti articolo 14, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 24 – RISERVATEZZA

L'appaltatore assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'appaltatore, nonché i concetti, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'Impresa sviluppa o realizza in esecuzione alle prestazioni contrattuali.

Il Comune, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.

Gli operatori dell'appaltatore addetti al servizio sono considerati incaricati del trattamento dei dati personali in possesso dell'Ente e trasmessi nei limiti in cui ciò sia necessario ai fini della corretta esecuzione del servizio.

ART. 25 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

In ossequio a quanto previsto dalla normativa vigente i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

ART. 26 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia in merito all'applicazione del presente capitolato e del relativo contratto è demandata al Tribunale di Brescia, competente per territorio.

ART. 27 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto nella lettera di invito e nel presente Capitolato, si fa riferimento e si rimanda alla normativa vigente in materia.